vinetur

Nueve vinos con los que llegar, tarde, a la cena de nochebuena

Tanto si cenas en casa de tus padres, en la de tu política familia o en la del catedrático de tu cuñado, o vete tú a saber donde acabarás, lo importante es llegar lo más decente posible

martes 5 de diciembre de 2023

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Sé que eres una persona con recursos, que siempre lo tienes todo controlado y que tu puntualidad en las reuniones familiares es de reloj suizo. Pero hay una noche en la que te descuidas una "mieja", esa a la que le precede una peligrosa tarde torera entre amigos, compañeros, burbujas, vinos de todos los colores, brindis y más brindis, poco de comer, algo que bailar y mucho que contar. Esa noche es la del 24 de diciembre, Nochebuena, y está más cerca de lo que crees.

Tanto si cenas en casa de tus padres, en la de tu política familia o en la del catedrático de tu cuñado, o vete tú a saber donde acabarás, lo importante es llegar lo más decente posible (que no se te note mucho la sesión de tarde) que des besos sin tirar nada, que no pises al perro y por supuesto que no te duermas entre la sopa y el asado. Pero para desviar la atención a tu llegada y durante la cena, quedando como un auténtico "Primus inter pares", lo mejor es aparecer con algo, más allá de la tajada que llevas. Y un perfecto recurso para este caso es llevar un buen vino, ¡no, no vale el de la cesta!, y por eso te propongo nueve opciones con las que suavizarás tu llegada, tarde, y te harán quedar muy bien.

Esa botella de vino con la que aparecerás (llévala llena por favor) ha de ser especial, no necesariamente exclusiva y carísima, pero sí una elección original y emocionante, que te haga brillar a tu llegada y durante su disfrute, pero sobre todo que no te apuñale la cartera, que bastante te has gastado en los regalos y en todas esas chorradas que compras sin sentido.

Antes de mostrarte las nueve etiquetas, que con mucho gusto te invito a descubrir y a utilizar en Nochebuena, has de saber que esto lo hago por tu bien y desde la experiencia. Yo he sufrido, como muchos, esa entrada en casa en la que siempre hay un niño que te recibe a puerta gayola y avisa al grito de: "el tío ha llegado" y en ese momento tropiezas y te das la primera hostia con el mueble de la entrada. Es parecido a cuando un balón da al larguero y se tambalea toda la portería, pero no entra. En ese instante te das cuenta de que tu integridad la dejaste olvidada, con la bufanda, en el último bar.

A partir de ese momento tienes por delante tres o cuatro horas muy duras. Con varias visitas al baño para mojarte la cara y soplar. Con una mesa que parece un partido del Atleti, gracias al rojo de los langostinos y el blanco de la mayonesa, el contraataque de tu cuñado (te ve bajo de defensas y el cabrón se aprovecha), los niños gritando que parece el fondo sur del Vicente Calderón y los balones al área que tu madre siempre remata diciendo "el niño viene piripi", aunque ahora que ya peino canas me dice, y no le falta razón, "vienes cojonudo, salao".

Bueno, voy poniendo fin a este post con traje de monólogo, pero antes quiero darte un último consejo: Si tu cuñado dice que el vino necesita oxigenarse, dile que abra la ventana.

EL PACTO DE CARDENAS, OJO DE GALLO

Un maravilloso tinto con personalidad de blanco, rescatado de la autenticidad y la tradición. Vintae no ejerce de descubridor (nunca es su intención) pero sí de príncipe que ha dado el beso para que despierte.... un estilo de vino.

De quien: Vinatae. Richy Arambarri y Raúl Acha.

De donde: Cárdenas, La Rioja.

Uvas: Garnacha tinta y Viura.

Ronda: los 19€.

Razón: porque tiene un espíritu fresco, ágil y además está cojonudo.

Donde encontrarlo: Vinos M4, Decántalo, en Bodeboca y también en su web.

EDUARDO PEÑA

Hace muchos años que conozco a este productor, que es más del Atleti que Neptuno, y puedo decir que sus vinos son el perfecto reflejo de su personalidad. Como sé que vas a asomarte a la web de la bodega, no pierdas de vista el resto de los vinos y atento al tinto que hace, vas a flipar.

De quien: Bodegas Eduardo Peña. Eduardo Rodríguez y Luz Cánovas.

De donde: Castrelo de Miño, Ourense.

Uvas: Treixadura, Lado, Loureira, Albariño y Godello. Estas dos últimas son las que marcan la personalidad del vino. La Albariño manda en nariz y nervio y la Godello se muestra con fuerza en boca.

Ronda: los 15€.

Razón: ¿te gusta el Godello, pero también el Albariño?, pues aquí tienes el blanco de tu vida, maj@.

Donde encontrarlo: Vinissimus o contacta con bodega directamente.

ROBERTO CALABOR VIGNERON

Roberto Calabor es un valiente vigneron de Faramontanos de Tábara, que elabora una Garnacha cojonuda, de una parcela que data de primeros del 1900. El único "pero" que tiene el vino de Roberto es que hay muy pocas botellas, así que ándate list@ para hacerte con alguna.

De quien: Roberto Calabor pone la pasión y trabaja la viña y el gran José Carlos Álvarez pone la técnica y otra fuerte dosis de pasión.

De donde: Faramontanos de Tábara - Zamora.

Uvas: Garnacha.

Ronda: los 19€.

Razón: porque está espectacular y además este tinto seguro que no lo conoce tu cuñado.

Donde encontrarlo: Roberto te lo manda (606 18 97 25).

DE BUENA JERA

Te voy a decir una cosa que aún no sabes, Arribes se convertirá en una de tus zonas vitivinícolas preferidas. Mientras tanto empieza a descubrirla a través de sus singulares vinos y este es perfecto para ello.

De quien: Bodegas Hato y Garabato. Liliana y Jose son una pareja maravillosa y dos vignerons de libro que suman, y mucho, en Arribes.

De donde: Formariz - Arribes - Zamora

Uvas: Juan García de un viñedo centenario.

Ronda: los 25€.

Razón: por su finura, originalidad y disfrute pleno.

Donde encontrarlo: Coalla Gourmet, Vinoteca la Vendimia o en su web.

MESOPOTAMIA ORANGE WINE

El perfecto vino para que tu cuñado suelte todos sus conocimientos. Para mi este Mesopotamia dignifica la "liga" creciente de OW, sobre todo porque no hay sorpresas y sí hay: orden, limpieza, medios, respeto, regularidad, botellas iguales y ganas de hacer vinos disfrutables. Cuenta con una nariz súper compleja y con amplitud de registros, y tienen una bocaza interminable.

De quien: Abadía de Aribayos. Adela y Bernardo.

De donde: Moraleja del Vino - Zamora.

Uvas: Pinot gris.

Ronda: los 15€.

Razón: porque vas a triunfar.

Donde encontrarlo: en su web.

GRAN COLEGIATA ORIGINAL

¡Una barbaridad de vino!, la robustez enamorada locamente de la finura, el reflejo del cariño por la viña y la perfecta y sabia crianza en roble americano.

De quien: Bodegas Fariña. Manu y Manolo, esos dos genios que hacen, entra otros muchos vinos, "el Primero", ese maceración carbónica brutal que también podría estar en esta lista por méritos propios.

De donde: Toro - Zamora.

Uvas: Tinta de Toro, viña vieja en pie franco.

Ronda: los 18€.

Razón: es tan fino y elegante que seguro lo alargas hasta la sobremesa y los turrones.

Donde encontrarlo: Bodeboca, Vinissimus o en su web.

SEÑORA VALE

Un señor blanco con nombre de señora. La vas a liar fijo, porque los servirás al comienzo de la cena, y gustará mucho, pero avisarás de que dejen algo de vino en la copa, que gane temperatura, y que lo prueben con: el asado, el pollo de corral, el pavo..... o lo que haya de carne, veras que reacción del personal. Te meterás al "publico" en el bolsillo y además lograrás un pase especial para volver a llegar tarde la nochebuena del año siguiente.

De quien: Esteban Celemín, otro vigneron magnifico que mantiene una seria relación con una variedad tan maravillosa como escasa, la Albillo Real.

De donde: Castronuño - Valladolid.

Uvas: Albillo Real.

Ronda: los 22€.

Razón: como sabes la Albillo Real proporciona vinos extraordinarios, pero Esteban va más allá y para muestra este Señora Vale.

Donde encontrarlo: Enoteca Barolo, Vinissimus o en su web.

DOMINIO DE SEXMIL

Un vino pleno, donde no es necesario contar su grandeza ya que habla por si solo en la copa. Un pequeño proyecto que manejan dos entusiastas que dan pasos sin mucho ruido, pero firmes.

De quien: Bodegas Dominio de Sexmil. Benjamín y Juan Miguel, dos fenómenos que cuentan en su poder con viñas que rondan los 150 años, sí sí, has leído bien.

De donde: Cabañas de Sayago - Zamora.

Uvas: Tempranillo de viña muy vieja.

Ronda: los 23€.

Razón: un vino espectacular, que nace en una tierra donde la filoxera no pudo avanzar y fruto de ello la viña es hoy un auténtico museo.

Donde encontrarlo: Vinos de Zamora o directamente en bodega.

LA ZORRA ITUERO

La Rufete da lo que promete, pero la del paraje El Ituero se supera. Y de ahí procede toda la materia prima con la que el gran Agustín Maillo elabora este vinazo, de una sola viña plantada en 1930.

De quien: Vinos la Zorra. Agustín Maillo, cocinero, viticultor y elaborador, y encima siempre saca tiempo para los demás. Una gran persona que además hace unos vinos de puta madre.

De donde: Mogarraz - Salamanca. Un precioso pueblo de la Sierra de Salamanca que merece visita y de paso comida en el Restaurante Mirasierra.

Uvas: Rufete.

Ronda: los 21€.

Razón: Es un tinto con tanta personalidad que desatará la emoción en la mesa.

Donde encontrarlo: Bodeboca o en la web de la bodega.

Y esto se acaba, solamente decirte que en todos los casos, si quieres más información sobre los productores, sus vinos, fichas, contacto o lo que necesites, no dudes en ponerte en contacto conmigo, que buscaré la respuesta a todas tus dudas. marcevinocalvo@gmail.com

"te lo digo yo y punto"

Marce